

魂

TAMASHI GIN

SICILIAN

Hand Selected
Japanese Botanicals

魂



ジン

FROM JAPAN TO SICILY

SCHEDA TECNICA

TAMASHÌ GIN PREMIUM



RICETTA E SPERIMENTAZIONE:

Progetto iniziato a Gennaio su indicazione di Nino Di Cavolo, sperimentazione durata 4 mesi e completata a Maggio 2023, ricetta che presenta delle botaniche classiche come Ginepro, Coriandolo, Angelica, Cardamomo, Mirto, Pepe Rosa, Limone, Mandarino, e con aggiunte di zafferano e botaniche che arrivano dal Giappone quali Yuzu e Ciliegio.

TECNICA DI PRODUZIONE:

Distilled Gin prodotto con macerazione alcolica e successiva distillazione con alambicco discontinuo a vapore. Le botaniche agrumate vengono aggiunte dopo la prima distillazione attraverso il metodo di infusione e distillazione singola.

La massa viene poi portata a grado definito attraverso l'immissione di acqua naturale microfiltrata dell'Etna. Prima di essere imbottigliato, viene effettuata una leggera filtrazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore brillante, al naso la componente agrumata si sposa sapientemente con le note speziate. In bocca è deciso, pieno, armonico e morbido. Ottimo bevuto da solo con ghiaccio, fantastico nelle miscele.

Grado Alcolico: 40%

Temperatura di servizio: 7°

